

Pollo al limón (CHINA)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

El pollo que tanto nos gusta de los restaurantes chinos.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr. de pechuga de pollo
 - Marinado:
 - 2 cucharadas de salsa de soja
 - 1/2 cucharadita de sal
 - Masa:
 - 2 huevos
 - 1/4 taza de maicena
 - 1/2 cucharadita de levadura Royal
 - 1/4 cucharadita de sal
 - Salsa:
 - 1/3 taza de azúcar
 - 1 taza de caldo de pollo
 - 1 1/2 cucharadita de maicena
 - 2 cucharadas de zumo de limón
 - 3/4 cucharadita de sal
 - 3 rodajas de limón
 - Colorante amarillo
-

Preparación:

Paso 1

Video en inglés.

Paso 2

Cortar la pechuga en trozos de bocado.

Paso 3

Ponerlos en un bol, añadir la soja y la sal, mover, tapar con film y guardar en la nevera al menos 1 hora.

Paso 4

Batir los huevos en un bol, añadir la maicena, la levadura y la sal.

Paso 5

Mezclar bien y añadir el pollo. Moverlo cuidadosamente con los dedos.

Paso 6

Freir el pollo poco a poco hasta que quede dorado y sacar a una fuente con papel absorbente.

Paso 7

En un cazo añadir el azúcar, el caldo de pollo, la maicena, el zumo de limón y la sal. Mezclar.

Paso 8

Añadir las rodajas de limón y mover hasta que burbujee y se vuelva translúcida y de textura gelatinosa. No se tarda mucho.

Paso 9

Sacar las rodajas de limón y guardar para la presentación.

Paso 10

Añadir el pollo frito y mover.

Paso 11

Servir.